QU'EST-CE QU'ON MANGE?

MACARONI AUX TROIS FROMAGES ET LÉGUMES

LAITIER

metro
mon épicier

MACARONI AUX TROIS FROMAGES ET LÉGUMES

PRÉP. 10 MIN | CUISSON 25 MIN | 8 PORTIONS

FACILE ● ● ○ ○ TOUT UN DÉFI

1. PRÉPARER

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Vaporiser un plat de cuisson de 13 po x 9 po (3,5 L) à l'aide d'un aérosol de cuisson antiadhésif; réserver. Dans une grande casserole, préparer le mélange à soupe selon le mode d'emploi sur l'emballage.

Mélange à soupe Crème de brocoli Knorr®
1 sachet

2. INCORPORER

Baisser à feu DOUX, puis incorporer le poivron rouge, le fromage cheddar léger, le fromage suisse léger, 60 ml (¼ tasse) de fromage parmesan léger et la poudre de cari facultative. Remuer jusqu'à ce que les fromages aient fondu. Incorporer les légumes et le macaroni.

Fromage parmesan léger râpé, divisé
125 ml (½ tasse)

Fromage cheddar léger râpé
375 ml (1 ½ tasse)

Fromage suisse léger râpé
125 ml (½ tasse)

1 poivron rouge moyen, haché finement

Légumes surgelés assortis
750 ml (3 tasses)

Macaroni en coude, cuit et égoutté
450 g (1 lb)

Poudre de cari (facultatif)
5 ml (1 c. à thé)

3. CUIRE AU FOUR

Déposer le mélange dans le plat de cuisson préparé. Saupoudrer 60 ml (¼ tasse) du restant de fromage parmesan léger. Cuire au four jusqu'à ce que le macaroni soit doré, environ 20 min.

metro.ca

PLUS DE RECETTES SUR METRO.CA/KNORR

Vous n'avez plus de mélange à soupe Crème de brocoli Knorr®? Remplacez-le par le mélange à soupe Crème de poireau ou Crème de champignons Knorr®!

Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.

Marque de commerce détenue ou utilisée sous licence par Unilever Canada, Toronto (Ontario) M4W 3R2.

DONNEZ DE LA SAVEUR À LA VIEMC